

Indhold

Kapitel	Emne	Side
1	Installationsmål	15
2	Forbindelse: gas og elektrisk	16
3	Generelle instruktioner	17
4	Kontroller PITT® madlavning	18
5	Optimalt brug af PITT® madlavningssystem	18
6	Vedligeholdelse af PITT® madlavningssystem	19
7	Fejlmeddelelser i PITT® madlavningssystem	20
8	Modeller oversigt Top Side	21
9	Modeller oversigt Front Side	23
10	Emballage	24
11	Serviceadresser	76

Forord

Tillykke med købet af din PITT® kogeplade.

Dette unikke system giver dig mulighed for at bestemme placeringen af hver brænder, hvilket betyder, at du er garanteret at lave mad med glæde i mange år.

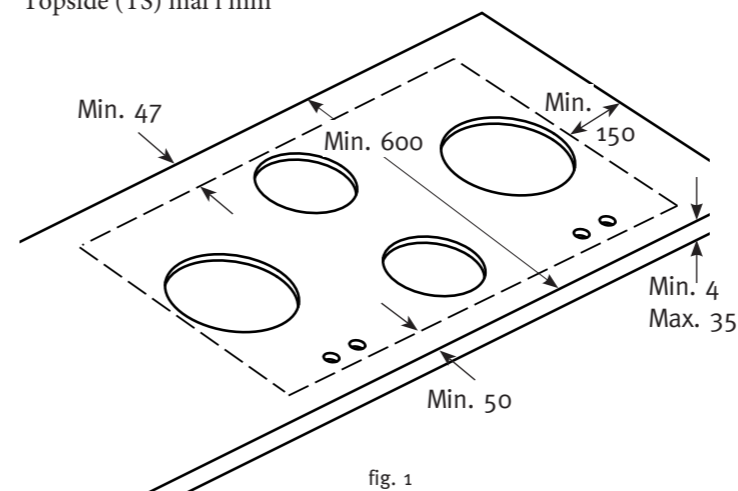
Takket være de forskellige brænderkapaciteter kan du forberede hver skål korrekt, og den integrerede gnisttænding i betjeningselementerne sikrer, at brænderne kan håndteres med en hånd. Denne manual beskriver, hvordan man udnytter alle funktionerne på denne gaskomfur fuldt ud.

Vi anbefaler, at du læser brugervejledningen og monteringsvejledningen grundigt, inden du bruger gaskomfuret. Smid ikke denne manual, så enhver følgende bruger også drager fordel af den.

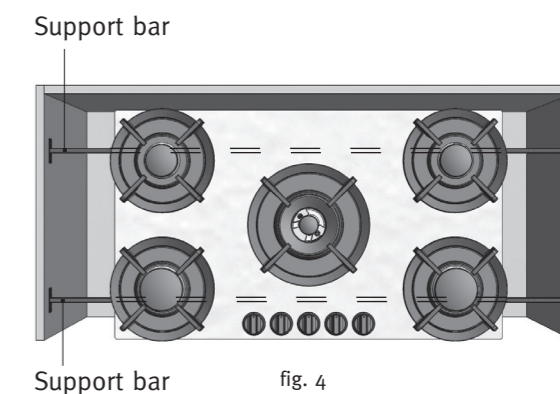
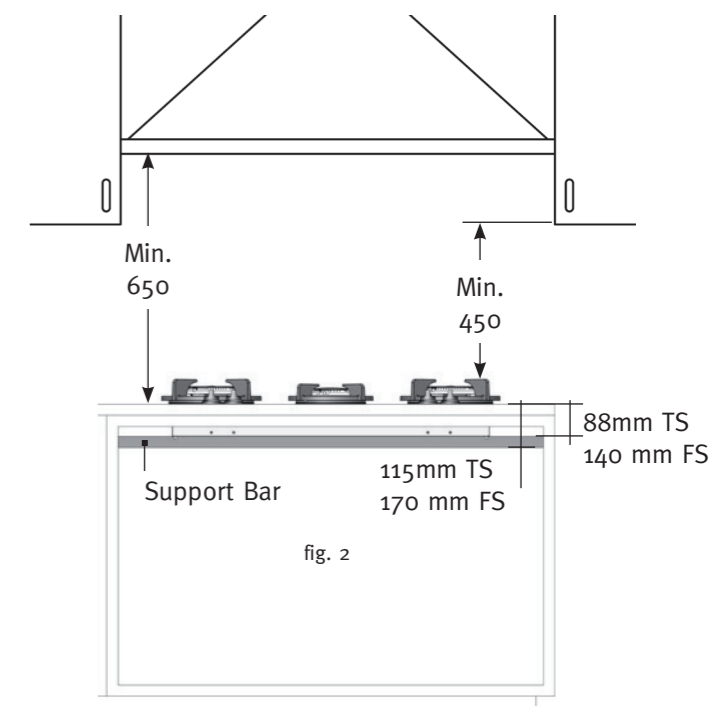
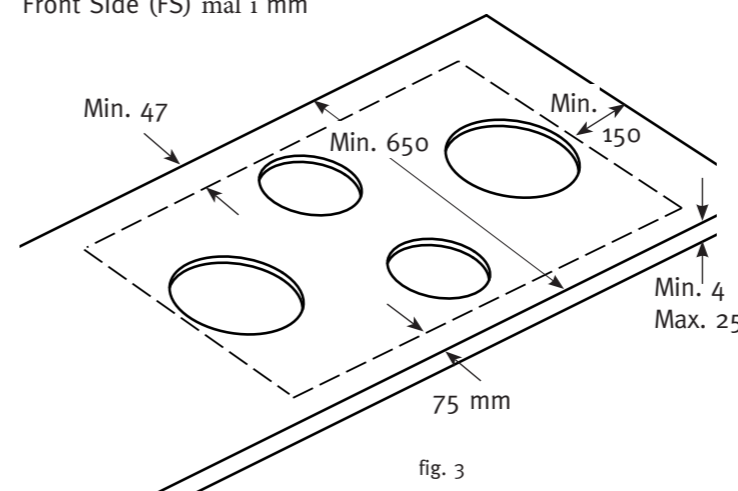
DK God madlavning!
PITT® madlavning

1 Installationsmål

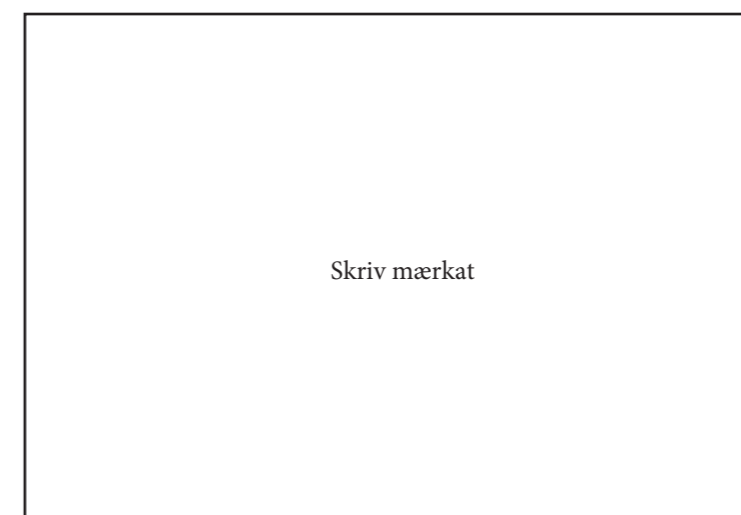
Topside (TS) mål i mm



Front Side (FS) mål i mm



- Et madlavningsmodul kan ikke installeres over en skillevæg. Det skal være tilgængeligt, hvis det skal serviceres.
- Når PITT® madlavning kombineres med et skuffeskab, skal du altid være opmærksom på målingerne på enheden og støttebjælken. Enhedens og støttebjælkens højde er 115 mm (topside) og 170 mm (frontside) målt fra bordpladens top (fig.2).
- For at forhindre bøjning af bordpladen skal apparatet understøttes af to PITT® madlavningsstænger (fig. 2 og 4).



2 Forbindelse: gas og elektrisk

Instruktioner om gastilslutning

- Kontroller, at installations- eller lokale distributionsregler (type gas og gastryk) svarer til indstillingsværdien for denne enhed.
- Indstillingsværdierne for denne enhed er angivet på typeskiltet.
- Denne enhed er ikke udstyret med et fyringsanlæg til forbrændingsgas. Installation og tilslutning skal overholde de gældende regler lokalt og landsdækkende. Du skal kontrollere reglerne med hensyn til ventilationskrav.
- Gasforbindelsen skal overholde de generelle regler. Vi anbefaler at forbinde kogepladen med en fast gasrørledning eller at bruge en godkendt gasslange.
- Brug altid en fuld metalslange bag ovnen.
- En godkendt gasslange må ikke knækkes og må ikke komme i kontakt med bevægelige dele af køkkenmøblet.
- Hovedgasforsyningen skal være et let tilgængeligt sted.

- Inden du bruger kogeenheden, skal du kontrollere alle tilslutninger for lækage med sæbevand.

Elektrisk tilslutningsvejledning *

230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- Den elektriske installation skal overholde de nationale og lokale regler.
- Stikkontakten og stikket skal altid være tilgængelige.
- Tilslut enheden med det medfølgende stik til en jordet stikkontakt.
- Skader på forbindelseskablet må kun udskiftes af producenten eller en godkendt installatør. Dette er for at forhindre farlige situationer.

Batteri gnisttænding *

1,5V DC

- Gnisttændingen fungerer gennem et batteri AA.
- Batteriet er placeret i huset på undersiden.
- Udskift batteriet, hvis gnisttændingen ikke fungerer

* Afhængig af modellen

Modeller PITT® overblik

Model PITT	Total kW	Bel. gr/h
Akan	1,8 Kw Hs	130
Altar	3 kW Hs	220
Air	5 kW Hs	360
Azuma	5 kW Hs	360
Bandai	4,8 kW Hs	350
Baluran	8 kW Hs	580
Bennett	6,8 kW Hs	490
Baula	8 kW Hs	580
Bely	6,8 kW Hs	490
Bromo	10 kW	720
Capital	9,8 kW Hs	710
Cima	9,8 kW Hs	710
Colo	12 kW Hs	850
Cusin	13 kW Hs	940
Dempo	14,8 kW Hs	1070
Danau	14,8 kW Hs	1070
Drum	14,8 kW Hs	1070
Ebeko	14,6 kW Hs	1060
Elbrus	14,6 kW Hs	1060
Enep	14,6 kW Hs	1060
Foessa	19,6 kW Hs	1420

Gastype - oversigt over dysekombination

Gas	Forsynings tryk	Brænder 0,3 - 2 kW dyse	Brænder 0,3 - 3 kW dyse	Brænder 0,2 - 5 kW ydre ring dyse	Brænder 0,2 - 5 kW inder ring dyse
G25	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25.3	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25	20 mbar	1.07	1.45	2x 1.28	1x 0,74
G20	20 mbar	1.01	1.29	2x 1.15	1x 0,70
G30	30 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G30	50 mbar	0.58	0,79	2x 0.68	1x 0.40
G31	30 mbar	0.70	0.94	2x 0.80	1x 0.48
G31	37 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G31	50 mbar	0.62	0.80	2x 0.70	1x 0.42

Enhedskategori

Gas	I2H/E/LL G20/25	I2L/I2EK G25/G25.3	I3+ G30/31	I3B/P G30/31	I3P G31
Forsynings tryk	20 mbar	25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	50 mbar
Klasse af apparater: 3					

3 Generelle instruktioner

Sikkerhedsadvarsler

Læs instruktionerne i denne brugervejledning omhyggeligt.

Først derefter kan du bruge din PITT® kogeplade på den rigtige måde.

Gem både monteringsvejledningen og brugervejledningen. Hvis PITT®-madlavningssystemet overføres til en anden bruger, har de brug for denne dokumentation.

Kontroller PITT®-madlavningssystemet straks efter emballagen er fjernet. Hvis der er skader på forsendelsen, skal du straks kontakte PITT®-madlavning via e-mail eller skriftligt.

Regler for sikkerhed

1. PITT® madlavning er kun beregnet til husholdningsbrug.
2. Brug kun gaskogepladen til klargøring af tallerkener. Dette apparat er ikke egnet til opvarmning af dette hjem.
3. Sørg for, at alle brænderdele er placeret korrekt.
4. Sørg for tileligelig ventilation under brug.
5. Forstå fra gryden til en ikke-varmebestandig væg eller kontrolknop skal mindst være 2 cm eller 0,8 tommer.
6. Anbring altid gryder på pandestøtten, aldrig direkte på brænderens top.
7. Kontroller produkt regelmæssigt for skader. Brug ikke produkt, når det er beskadiget, reparer det med det samme.
8. Brugeren er ansvarlig for korrekt brug og god tilstand af systemet.
9. Ved forkert brug er producenten ikke ansvarlig for skader.

⚠ Overophedning og brandfare

10. Brug kun brænderen med en gryde eller en wok på gryden. Advarsel: en tom gryde kan blive overophedet.
11. Overophedet olie eller smør kan let antændes. Sluk aldrig med vand. Du kan kvæle flammerne ved at lukke panden med et låg.
12. Undlad at flamme under emhætten, da det kan forårsage brand.
13. Sæt aldrig brændbare genstande på kogepladen.
14. Anbring aldrig en grill eller gitter over to brændere.
15. Brug ikke pander med en større bunddiameter end pandestøtten. Vi anbefaler 2 - og 3KW-brændere en gryde

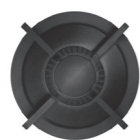
med en maksimal bunddiameter på 230 mm og for 5KW-brænderen en maksimal base på 270 mm.

⚠ Varme dele

16. Dele af brænderen og bordpladen omkring brænderen kan blive varme under brug og vil forblive varme i lang tid efter brug. Pas på ikke at røre ved disse dele, før de er helt afkølet.
17. Vær opmærksom på, at hvis du bruger en pande med en større bunddiameter end pandestøtten (se punkt 14), er der en mulighed for, at kontrolknapperne kan blive varme.
18. Vær opmærksom på, at flammen altid skal forblive under bunden af gryden (medmindre du omrører med en wok). Flammer, der stiger mod siden af gryden, vil ikke være effektive og vil medføre uønsket overophedning.
19. Det er meget vigtigt, at børn forbliver på afstand.

4 Kontroller PITT® madlavning

Brændere PITT® cooking



0,3 - 2 kW



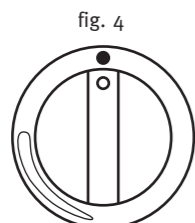
0,3 - 3 kW



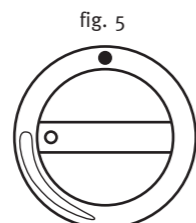
0,2 - 5 kW

Brændere antænder og sætter

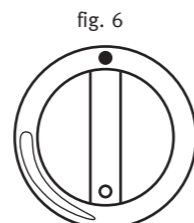
Inden du tænder, skal du kontrollere, at alle komponenter er monteret på den rigtige måde for at forhindre uønsket interferens. Før brænderen tændes, skal du placere en gryde på kogepladen. Hver brænder kan let indstilles mellem høj og lav.



Brænder slukket



Høj flammestørrelse



Lav flammestørrelse

TÆNDING

For at antænde brænderen skal du aktivere gnisttændingen. Du gør dette ved at trykke på betjeningsknappen hele vejen og holde den nede. Drej kontrollknappen til venstre (figur 5). Hold knappen nede i yderligere 5 til 8 sekunder. På denne måde opvarmes temperaturføleren, og gas kan fordeles. Du kan regulere flammens størrelse ved langsomt at dreje kontrollknappen mellem høj og lav position (figur 5 og 6).

Forsigtig: Hvis flammen ikke antænder efter 2 til 4 sekunder, skal du sætte knappen tilbage i lav position (figur 6).

En lille flamme tænder ofte hurtigere end en stor flamme.

Slukker

For at slukke for brænderen skal du dreje kontrollknappen tilbage til den tilstand, der vises på figur 4.

5 Optimalt brug af PITT® madlavningssystem

- Undgå flammer, der stiger omkring gryden for at minimere tabet af energi. Vær forsigtig, da pandernes håndtag kan blive varme.
- For at tilberede store mængder skal du bedst bruge stegekogeren. Brug sidebrænderen bedst til tilberedning af saucer og kogende retter. At koge igennem skal være på det højeste niveau.
- Madlavning med låget på gryden sparer energi.
- Brug køkkengrej med en flad, ren og tør bund. Flade pander er mere stabile, og en ren bund giver en bedre varmeoverførsel.

Høj brænder

Med komfuret kan du tilberede retter ved meget høj temperatur. Det er dog vigtigt at være opmærksom på en række ting:

- Sørg for, at ingredienserne er skåret på forhånd.
- Brug en olie af god kvalitet til stegning, for eksempel: olivenolie, solsikkeolie eller jordnøddolie. Brug ikke smør eller margarine, da disse bliver overophedede og sorte af høje temperaturer.
- For at sikre at alle ingredienserne er klar på samme tid, skal du først lægge ingredienserne med den længste tilberedningstid i gryden.

6 Vedligeholdelse af PITT® madlavningssystem

PITT® madlavning er fremstillet af materialer af høj kvalitet, som meget let kan rengøres. Vær

opmærksom på følgende:

1. Rengør aldrig i opvaskemaskinen, da vaskemidlet kan påvirke materialerne. Undgå rengøring med for meget fugt, da det kan trænge ind i brænderudgangen og forårsage skader.
2. Brug en klud til at rengøre den elektriske gnisttænding (fig. 7). I tilfælde af tung brug kan den rengøres med en fin børste. Gør dette omhyggeligt, da en utilsigtet ændring i afstanden mellem brænderen og gnisttændingen kan resultere i, at brænderen bliver beskadiget eller ikke antændes.
3. Anbring grytestøtten direkte på brænderne uden at ridse på bordpladen.
4. Saml brænderdelene via centreringskammene i hver del (se fig. 8).
5. Rengør komfuret straks efter brug. Dette forhindrer, at for tilberedt mad sætter sig på brænderen og bliver vanskelig at gøre rent igen.
6. Start med at rengøre knapper, brændere og grydeunderlag. Rengør derefter bordpladen for at forhindre, at den bliver plettet igen.
7. Brug et mildt rengøringsmiddel og en blød klud til at rengøre de aftagelige brænderdele. Stædige pletter på grydelapper og brænder toppe fjernes bedst med et flydende rengøringsmiddel.
8. Brug aldrig skurepulver, puder, skarpe genstande eller aggressive rengøringsmidler.
9. For vedligeholdelse og rengøring af bordpladen henvises til manualen for det pågældende produkt.

Forsigtig: PITT® madlavningssystemet må ikke rengøres med damp eller højtryksrengøres. Hvis den rengøres på denne måde, er den elektriske sikkerhed ikke sikret.

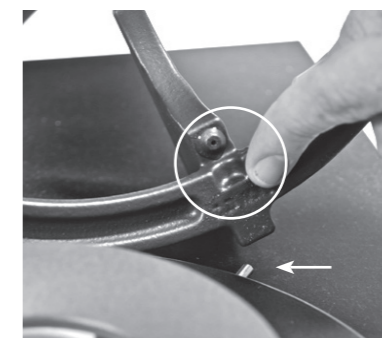
Forsigtig: Skru aldrig skruerne på varmeskærmen (e) ud (se fig. 8a).

fig. 7



Elektrisk gnisttænding

fig. 8



Panoreringsstøtte med centreringscams

fig. 8a



Skruer varmeskærm

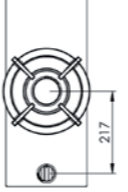
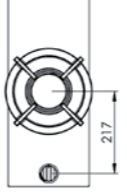
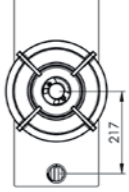
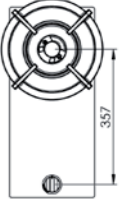
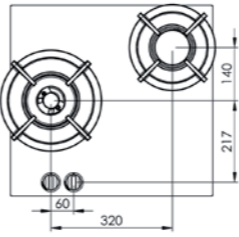
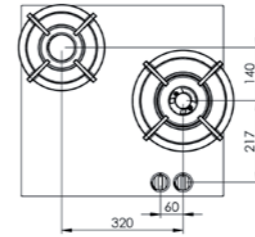
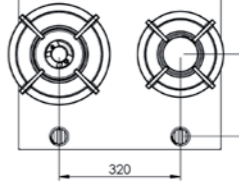
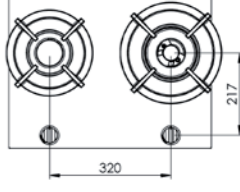
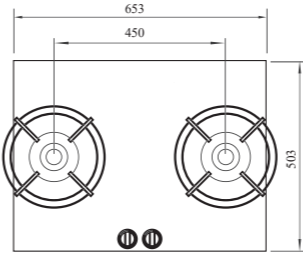
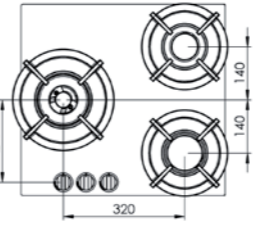
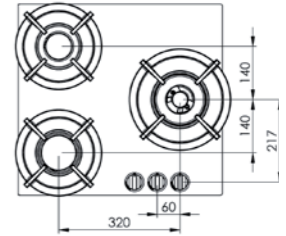
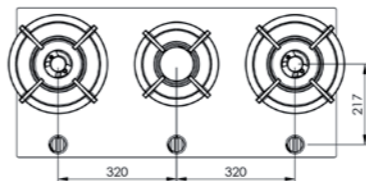
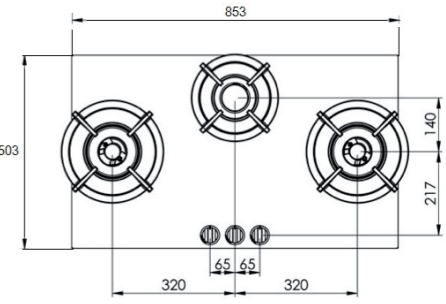
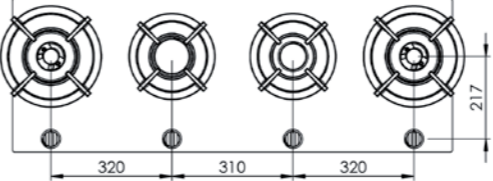
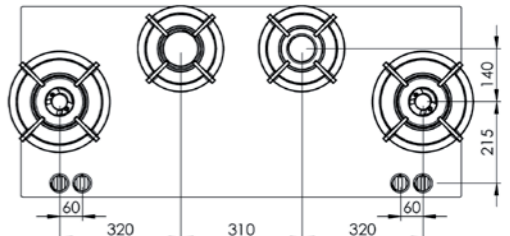
Bemærk: PITT® madlavningssystemet må kun tilsluttes af en godkendt installatør. For at sikre sikkerheden og garantien må reparationer kun udføres af godkendte fagfolk. Du bør kun bruge originale dele.

Fejl	Årsag	Løsning	Chapter / Page
En brænder tændes og slukkes igen.	Kontrolknappen trykkes ikke længe nok til at aktivere automatisk flammedetektion.	Tryk kontrolknappen ned længe nok til at dreje mellem fuld og lav varme.	Kapitel 4 / side 18
	Kontrolknappen justeres ikke i den korrekte højde.	Juster betjeningsknappen korrekt.	Installationsmanual ** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
Kontrolknappen berører tætningsskalaen.	Kogepladen er ikke monteret den rigtige vej under bordpladen.	Juster betjeningsknappen korrekt.	Installationsmanual ** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	Forseglingsskalaen er ikke i midten versus kontrolknappen.	Fjern forseglingsskalaen, og og sæt den fast igen.	Installationsmanual ** TS: 20 t/m 21 FS: 16 t/m 17
Gnisttænding forbliver antændt.	Kogepladen er ikke monteret den rigtige vej under bordpladen.	Juster betjeningsknappen korrekt.	Installationsmanual ** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	Forseglingsskalaen er ikke i midten versus kontrolknappen.	Fjern forseglingsskalaen, og og sæt den fast igen.	Installationsmanual ** TS: 20 t/m 21 FS: 16 t/m 17
Brænderen antænder ikke.	Kontrolknappen justeres ikke i den korrekte højde.	Juster betjeningsknappen korrekt.	Installationsmanual ** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	Strømskiftet er ikke i stikkontakten.	Sæt strømskiftet i stikkontakten.	
	Sikringsfejl / sikring i måleskabet er deaktiveret.	Installer en ny sikring, eller tænd sikringen igen.	
	Gnisttænding er snavset eller våd.	Rengør eller tør gnisttændingen.	Kapitel 6 / side 19
	Brænderens dele er ikke monteret korrekt.	Brænderens dele er ikke monteret korrekt.	Kapitel 6 / side 19
	Brænderens dele er snavsede eller våde.	Rengør eller tør tørretumbleren brænderdele. Sørg for, at udstømningshullerne er åbne.	Kapitel 6 / side 19
	Hovedgasforsyningen er ikke åben.	Åbn hovedgasforsyningen.	
	Kontrolknappen trykkes ikke længe nok	Tryk kontrolknappen ned længe nok til at dreje mellem fuld og lav varme.	Kapitel 4 / side 18
	Batteri tomt *	Udskift batteriet	Kapitel 2 / side 16
	En brænder brænder ikke jævnt.	Brænderens dele er ikke placeret korrekt.	Sørg for, at brænderdelene er korrekt justeret med centreringsskams.
Brænderens dele er snavsede eller våde.		Rengør eller tør tørretumbleren brænderdele. Sørg for, at udstømningshullerne er åbne.	Kapitel 6 / side 19
Gas lugt.	Gasforbindelse lækker.	Kontroller forbindelsen. Sluk for hovedgasforsyningen med det samme, når du ikke kan ordne det med det samme.	
	Der er tændt en brænder, men ikke betændt.	Luk kontrolknappen, og vent et par minutter, før du tænder igen.	Kapitel 4 / side 18

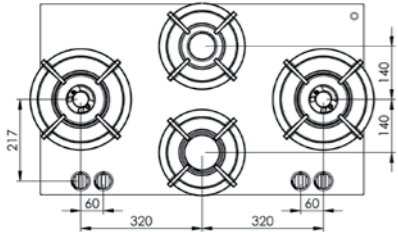
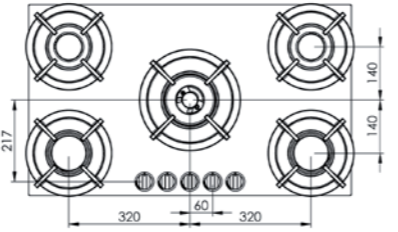
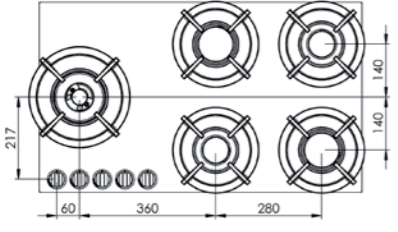
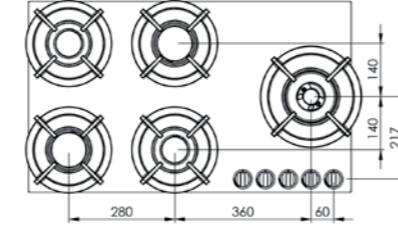
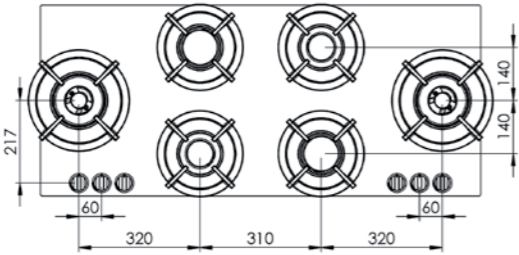
* Afhængig af modellen

** TS = Top Side / FS = Front Side





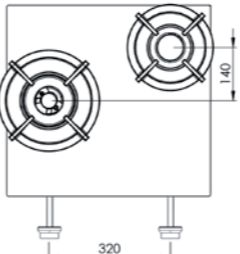
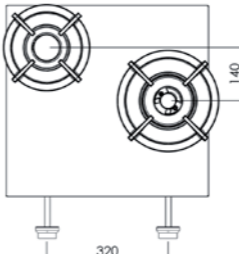
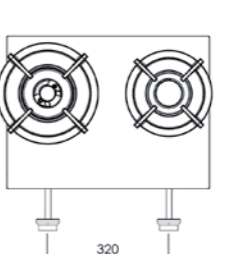
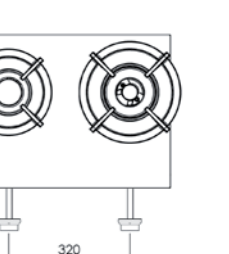
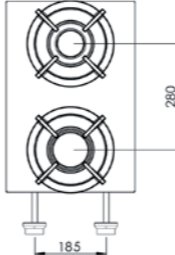
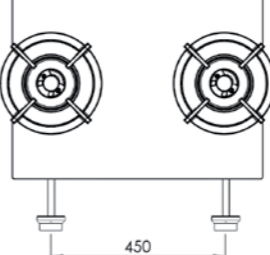
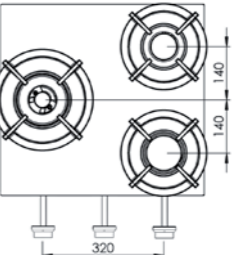
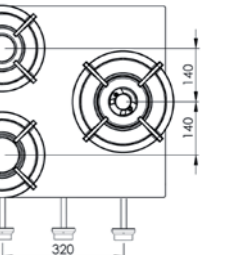
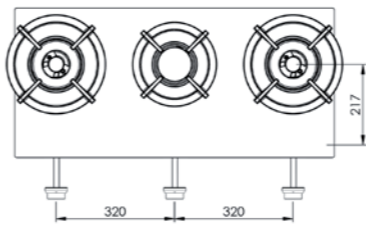
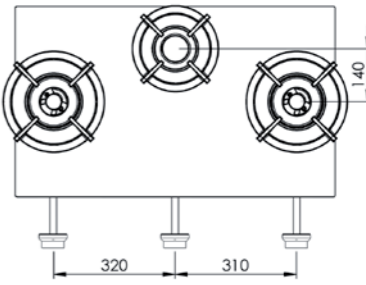
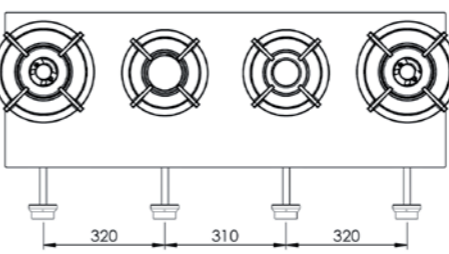
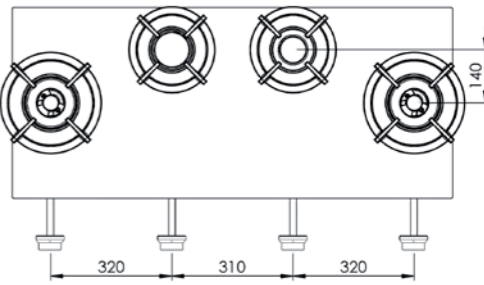
Hvis fejlen stadig foreligger, bedes du kontakte din forhandler eller PITT®-madlavningens kundeservice: Se serviceadresserne på side 76.

Akan 	Altar 	Azuma 	Air 
Baluran 	Bennett 	Baula 	Bely 
Bromo 	Cima 	Capital 	
Cusin 	Colo 		
Danau 	Drum 		

8 Modeller oversigt Top Side

<p>Dempo</p> 	<p>Elbrus</p> 
<p>Enep</p> 	<p>Ebeko</p> 
<p>Foessa</p> 	

9 Modeller oversigt Front Side

<p>Akan</p> 	<p>Altar</p> 	<p>Azuma</p> 	<p>Air</p> 
<p>Baluran</p> 	<p>Bennett</p> 	<p>Baula</p> 	<p>Bely</p> 
<p>Bandai</p> 	<p>Bromo</p> 	<p>Cima</p> 	<p>Capital</p> 
<p>Cusin</p> 		<p>Colo</p> 	
<p>Danau</p> 		<p>Drum</p> 	

DK

DK

Made in Holland



PITT® cooking Nederland
Damzigt 54
3454 PS De Meern
The Netherlands

T: +31 (0)88 088 70 70
F: +31 (0)88 088 70 71
www.pittcooking.com